AMW 698

INSTALLATION, QUICK START

INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE

AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG

INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG

INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN

INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA

INSTALLATION, SNABBGUIDE

INSTALLATION, HURTIG START

INSTALLASJON, HURTIG START

ASENNUS, PIKAOPAS

ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID KEZDÉSI ÚTMUTATÓ

INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE

INSTALACJA, SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

УСТАНОВКА, КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

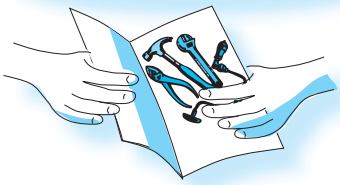
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA

Whirlpool

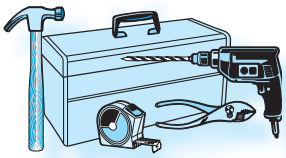
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLAZIONE

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni di montaggio fornite separatamente.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

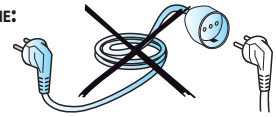
CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE, assicurarsi che il forno sia vuoto.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.

NON ACCENDERE L'APPARECCHIO se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

NON UTILIZZARE PROLUNGHE:



SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE RISULTASSE TROPPO CORTO, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO PUÒ FUNZIONARE solo se lo sportello è chiuso correttamente.

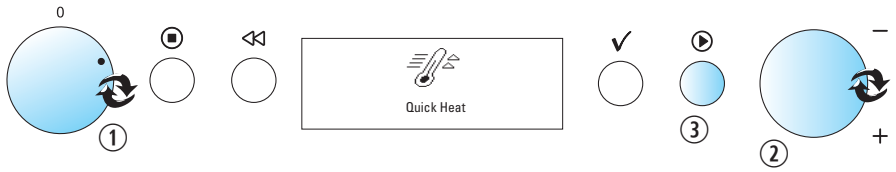
LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

QUANDO SI ACCENDE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora. Seguire le istruzioni del paragrafo "Modifica delle impostazioni" delle presenti istruzioni per l'uso. Una volta completati questi passaggi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

PER DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

Prima del primo utilizzo (cottura alimenti), il forno deve essere portato alla temperatura massima (250°C).



Eseguire la procedura rispettando il seguente ordine .

1. **ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione riscaldamento rapido.
2. **ruotare la manopola +/-** per impostare la temperatura a 250°c.
3. **premere il tasto avvio.**

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene per 10 minuti prima di spegnersi.
Lasciare raffreddare il forno a temperatura ambiente.
Pulire la cavità del forno con carta da cucina umida.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o di esplosione.

NON USARE il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

NON USARE prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

CONSENTIRE AI BAMBINI *di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.*
QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO *ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.*
POICHÉ LE PARTI RAGGIUNGIBILI *possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini*

NON USARE IL FORNO A MICROONDE *per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.*

LE GUARNIZIONI DELLO SPORTELLO E LE ZONE CIRCOSTANTI *devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*

UOVA

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

PRECAUZIONI IMPORTANTI

INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

LA FUNZIONE A MICROONDE NON DEVE ESSERE ATTIVATA *con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.*

PER PROVARE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNO, introdurre un bicchiere d'acqua nella cavità. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

NON USARE la cavità come dispensa.

TOGLIERE I FERRETTI DI CHIUSURA *dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.*

FRITTURA IN OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare piatti fritti, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

PER EVITARE USTIONI, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

LIQUIDI

AD ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

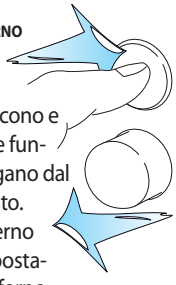
PER MAGGIORI INFORMAZIONI, consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI *o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servirli. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.*

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

MANOPOLE A PRESSIONE

ALLA CONSEGNA, LE MANOPOLE DEL FORNO sono allineate con i tasti del pannello.



Se premute, le manopole fuoriescono e consentono di accedere alle varie funzioni. Non è necessario che sporgano dal pannello durante il funzionamento.
È sufficiente premerle verso l'interno del pannello al termine delle impostazioni e continuare ad utilizzare il forno.

ACCESSORI

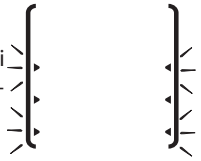
INDICAZIONI GENERALI

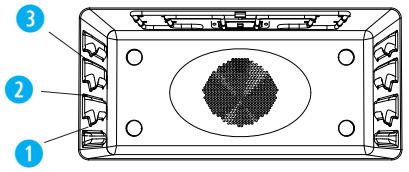
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.

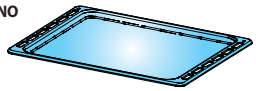
Indicatore di livello

Quando sono selezionate determinate funzioni, le spie di indicazione del livello lampeggiano e si accendono. I possibili livelli da utilizzare con questa funzione lampeggiano brevemente, poi si accende la spia del livello raccomandato. In questo esempio, la spia dei livelli 1 e 3 lampeggia brevemente, poi si accende quella del livello raccomandato 2.





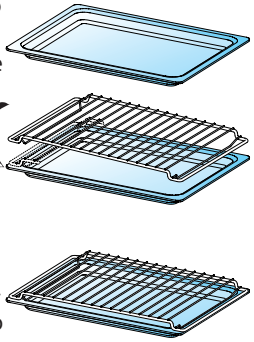
TEGLIA DA FORNO



Utilizzare la teglia da forno per la cottura con la funzione di forno "Ventilato".

Non usarla mai in combinazione con le microonde.

LECCARDA IN VETRO

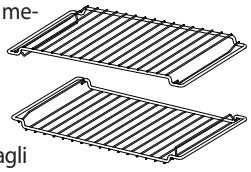


Utilizzare la leccarda in vetro sotto la griglia quando si usa la funzione "Grill" o "Grill e microonde". Può essere usata anche come utensile di cottura o teglia da forno quando si usa la funzione di forno "Ventilato" in combinazione con la funzione "Microonde".

La leccarda consente di raccogliere i sughi di cottura e le particelle di cibo che, diversamente, macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa la funzione "Microonde". Deve essere collocata sul ripiano al livello 1. Non posizionare i recipienti direttamente sul fondo del forno.

GRIGLIA DI COTTURA



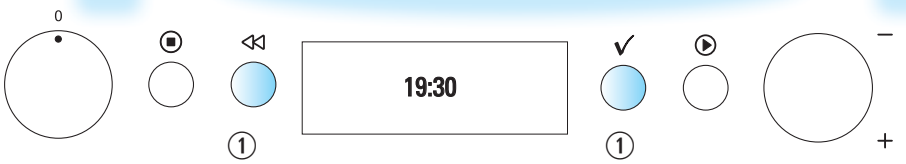
Usare la griglia con tutti i metodi di cottura, eccetto quando si usa soltanto la funzione "Microonde". La griglia consente il ricircolo dell'aria calda attorno agli alimenti e può essere riposta con l'estremità rialzata rivolta verso l'alto o verso il basso per regolare la distanza dall'elemento del grill. Quando si collocano gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda in vetro sotto la griglia. Può anche essere usata con la funzione di forno "Ventilato". Può anche essere usata quando si combina questa funzione con la funzione "Microonde".

PROTEZIONE ANTI-AVVIO

QUESTA FUNZIONE VIENE ATTIVATA AUTOMATICAMENTE un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby".

PER DISABILITARE IL BLOCCO DI SICUREZZA è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.

BLOCCO DEI TASTI

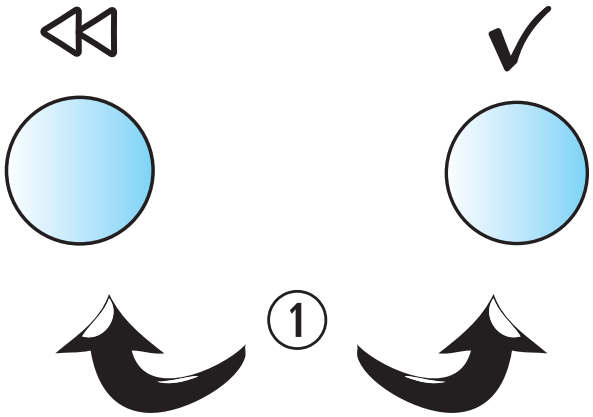


1 **PREMERE CONTEMPORANEAMENTE I TASTI INDIETRO E OK** e mantenerli premuti fino a quando non vengono emessi due bip (3 secondi).

ATTIVARE QUESTA FUNZIONE PER impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.
QUANDO IL BLOCCO È INSERITO, i tasti e le manopole sono disabilitati e non producono alcun effetto, ad eccezione del tasto di spegnimento.

PER DISATTIVARE IL BLOCCO DEI TASTI è sufficiente premere il tasto Off o aprire lo sportello.

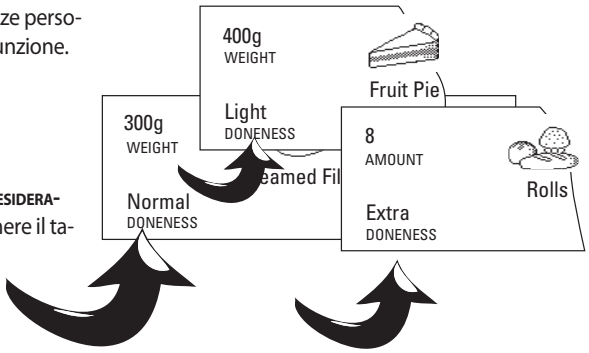


GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)

IL GRADO DI COTTURA può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard. **SCEGLIENDO** una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

GRADO DI COTTURA	
LIVELLO	EFFETTO
EXTRA	**MASSIMA TEMPERATURA FINALE**
NORMALE	**IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA**
LEGGERO	**MINIMA TEMPERATURA FINALE**

PER FARE CIÒ, SELEZIONARE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO utilizzando i tasti Su e Giù prima di premere il tasto Start.

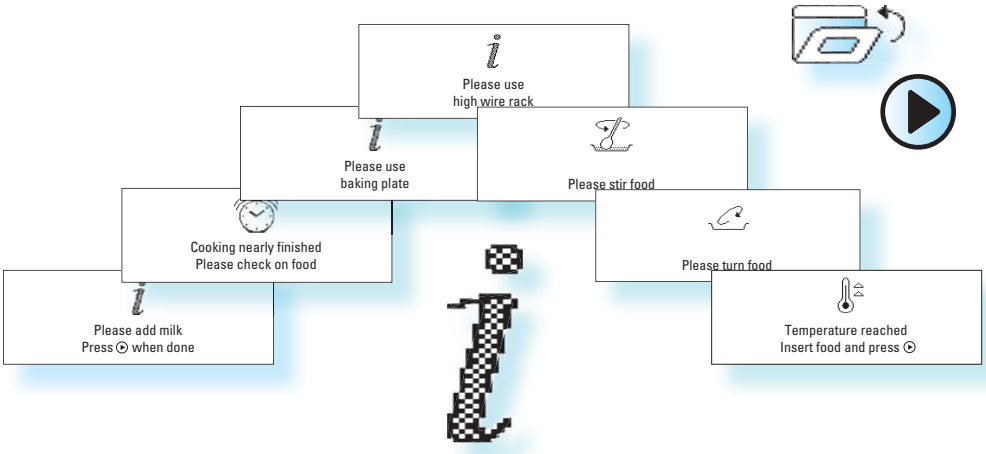


MESSAGGI

QUANDO SI UTILIZZANO ALCUNE FUNZIONI, è possibile che il forno si arresti e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

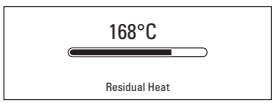
QUANDO APPARE UN MESSAGGIO:

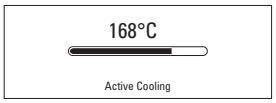
- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

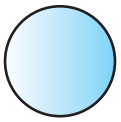


RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale.
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.
Se la temperatura è superiore a 100°C, viene visualizzata la temperatura attuale del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere il cibo. Usare guanti da forno.
Se la temperatura è inferiore a 50°C, viene visualizzata l'ora.

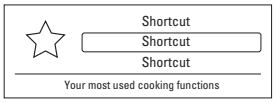


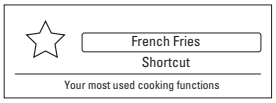


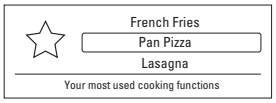


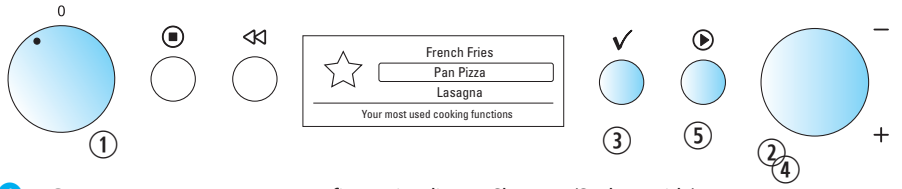
SCELTE RAPIDE

Per una maggior semplicità d'uso, il forno compila automaticamente un elenco delle combinazioni più usate.
Al primo utilizzo del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "shortcut" (scelta rapida). Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.
Quando si accede al menu del tasto Preferiti, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.
Nota: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.





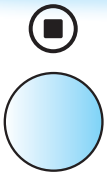




1. **Girare la manopola multifunzione** fino a visualizzare Shortcut (Scelte rapide).
2. **Girare la manopola di regolazione** per scegliere la scorciatoia preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Girare la manopola di regolazione oppure premere il tasto OK** per apportare le modifiche richieste.
5. **Premere il tasto di avvio.**

ON/OFF

Per accendere o spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto On/Off o girare semplicemente la manopola multifunzione.

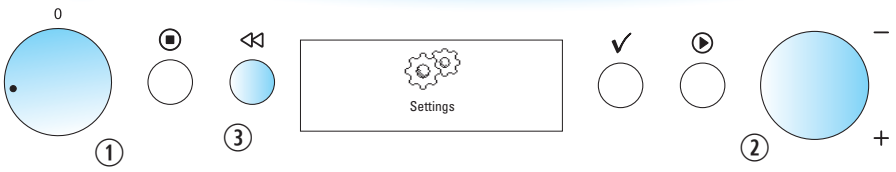


Quando l'apparecchio viene acceso, tutti i tasti e l e manopole funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

Quando l'apparecchio è spento, sul display è visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Nota: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).
Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso presumono che il forno sia acceso.

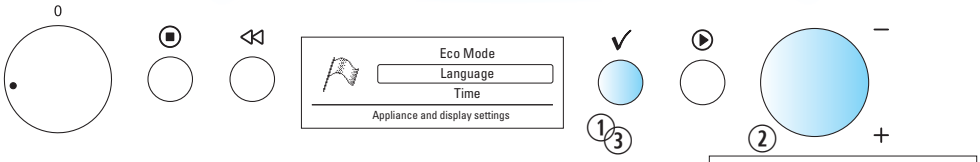
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



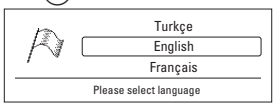
1. **Girare la manopola multifunzione** fino a visualizzare Settings (Impostazioni).
2. **Girare la manopola di regolazione** per scegliere una delle impostazioni da regolare.

Quando si collega il forno per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).
Dopo un'interruzione di corrente, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

LINGUA

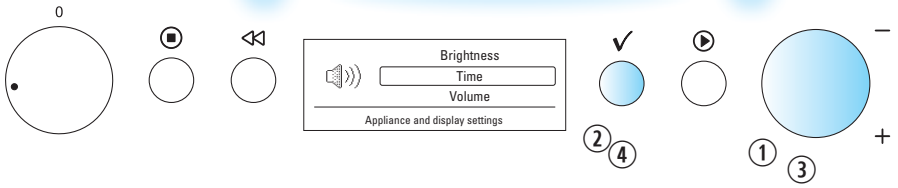


1. **Premere il tasto OK.**
2. **Girare la manopola di regolazione** per scegliere una delle lingue disponibili.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.



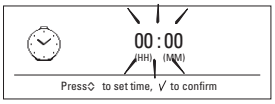
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

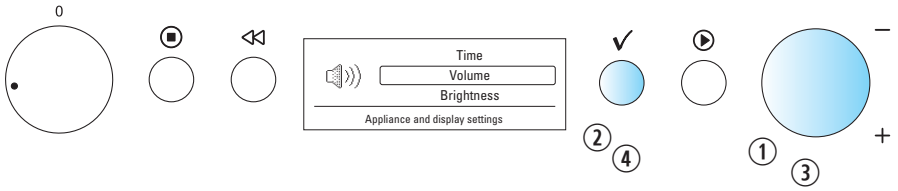


1. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Time (Tempo).
2. **PREMERE IL TASTO OK**. (Le cifre lampeggiano).
3. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'orologio.
4. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

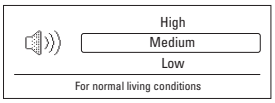
L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.



IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

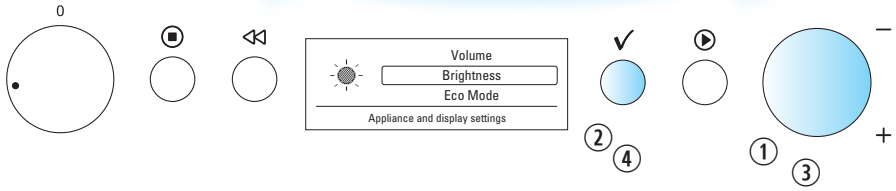


1. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Volume.
2. **PREMERE IL TASTO OK**.
3. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per apportare impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
4. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

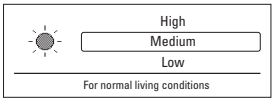


MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

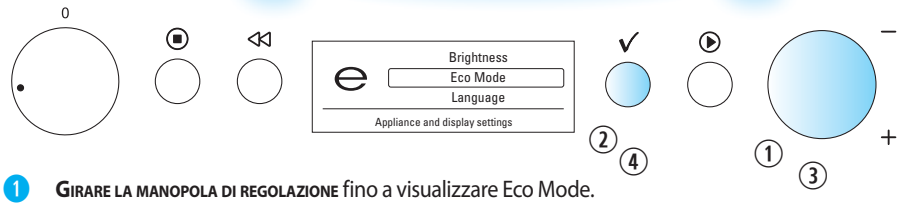
LUMINOSITÀ



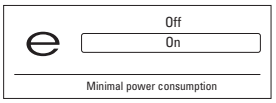
1. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Brightness (Luminosità).
2. **PREMERE IL TASTO OK**.
3. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di luminosità preferito.
4. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.



ECO



1. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Eco Mode.
2. **PREMERE IL TASTO OK**.
3. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare (ON) o disattivare (OFF) l'impostazione ECO.
4. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



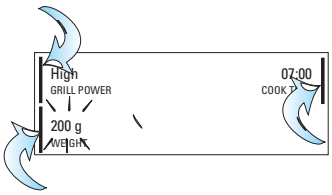
QUANDO È ATTIVA LA FUNZIONE ECO, il display si spegne automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.
QUANDO IL FORNO È SPENTO, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

DURANTE LA COTTURA

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:
Il tempo può essere facilmente aumentato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start.*Ad ogni pressione* del tasto il tempo aumenta di 30 secondi o d 1 minuto a seconda della funzione selezionata. In alternativa, è possibile ruotare la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo.

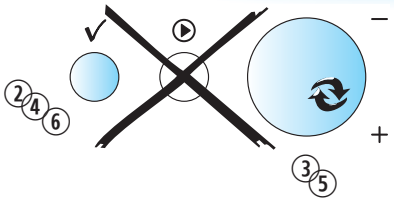
GIRANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE, è possibile alternare i parametri per selezionare quello da modificare.



PREMENDO IL TASTO OK si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Girare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

AVVIO RITARDATO



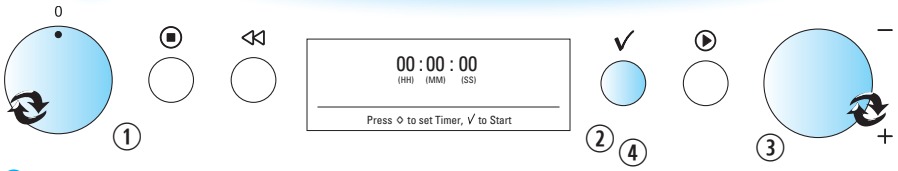
USARE QUESTA FUNZIONE quando occorre che la cottura sia terminata a un determinato orario. Occorre impostare sul forno il tempo di cottura desiderato e l'orario previsto per il termine della cottura.

1. **SEGUIRE LA PROCEDURA DI IMPOSTAZIONE** per la funzione che si intende usare e arrestarsi quando è stato impostato il tempo di cottura.
   Non premere il tasto Start.
2. **PREMERE IL TASTO OK**.
3. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'orario di fine programma.
4. **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
5. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'orario di fine cottura.
6. **PREMERE IL TASTO START** Viene così attivata la funzione Avvio ritardato e sul display viene visualizzato il tempo rimanente prima che il forno si accenda.

IN QUESTE MODALITÀ PUÒ ESSERE UTILIZZATA LA FUNZIONE AVVIO RITARDATO	
	STATICO
	GRILL
	TURBO GRILL
	VENTILATO
	TERMOVENTILATO

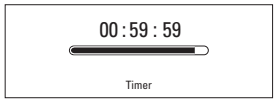
NOTA:
SE NON SI IMPOSTA LA DURATA DI COTTURA (TEMPO), il forno continuerà a funzionare per 4 ore prima di spegnersi automaticamente.

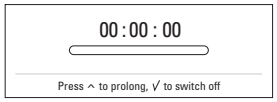
TIMER



1. **Spegnere il forno** girando la manopola multifunzione in posizione Zero oppure premendo il tasto On / Off.
2. **Premere il tasto OK**.
3. **Girare la manopola di regolazione** per impostare la durata desiderata del timer.
4. **Premere il tasto OK** per avviare il conto alla rovescia del timer.

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.
Questa funzione è disponibile solo con il forno spento o in modalità standby.



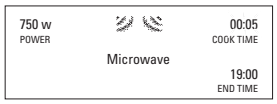


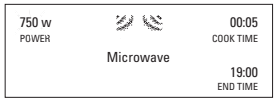
Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Premendo il tasto On / Off prima del termine del conto alla rovescia, si disattiva il timer.

COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE

1. **Girare la manopola multifunzione** fino a visualizzare Microwave.
2. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
4. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. **Premere il tasto Start.**





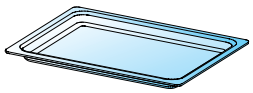
Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

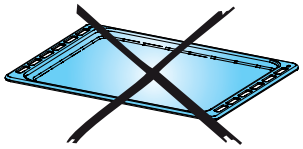
COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE

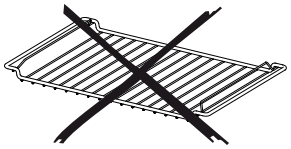
LIVELLO DI POTENZA

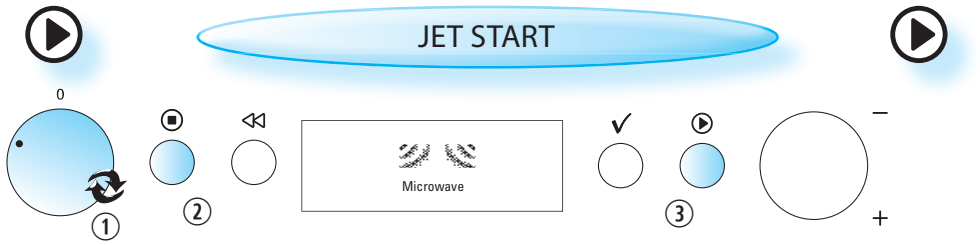
SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
850 W	**RISCALDAMENTO DI BEVANDE,** acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	**COTTURA DI VERDURE,** carne, ecc.
650 W	**COTTURA DI** pesce.
500 W	**COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA** di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**COTTURA LENTA DI STUFATI,** scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	**SCONGELAMENTO.** Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**PER AMMORBIDIRE** i gelati.
0 W	**USO** solo del Timer.

USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO quando si usa questa funzione.

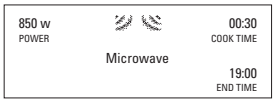






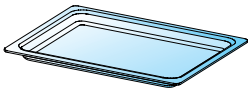


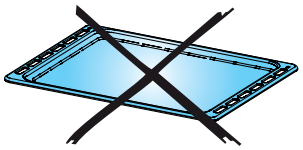
1. **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Microwave.
2. **PREMERE IL TASTO ON/OFF.**
3. **PREMERE IL TASTO START PER INIZIARE LA COTTURA** automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.

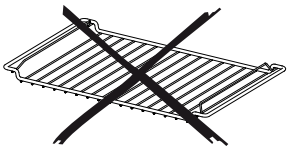


UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.
QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby e la manopola di regolazione in posizione Microonde.

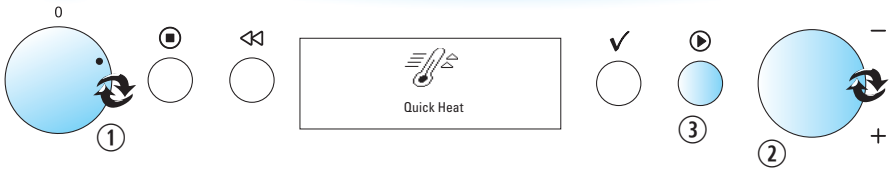
USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO quando si usa questa funzione.



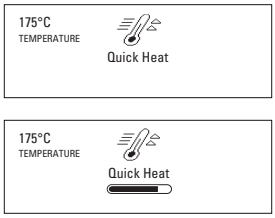




RISCALDAMENTO RAPIDO

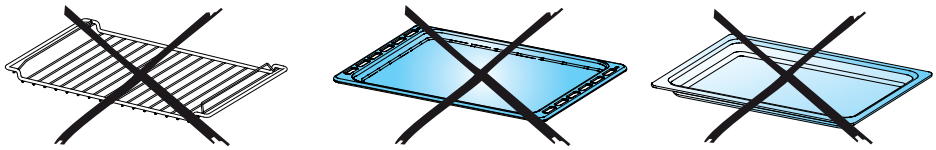


1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché viene visualizzata la funzione Riscaldamento rapido.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto Start.**

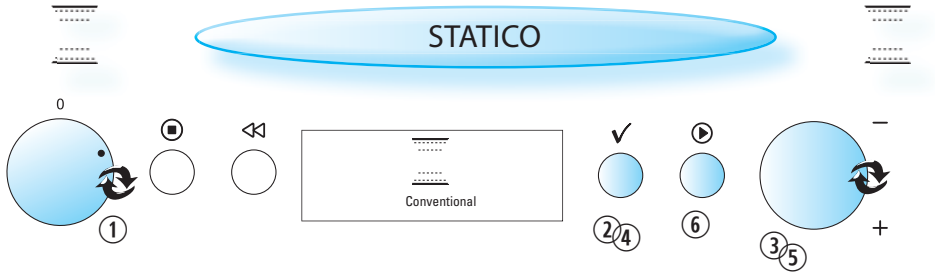


Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.

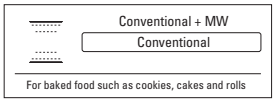
Prima di mettere l'alimento nel forno attendete che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno mantiene automaticamente la temperatura impostata per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, inserire il cibo e selezionare una delle funzioni ad aria ventilata per iniziare la cottura.



STATICO

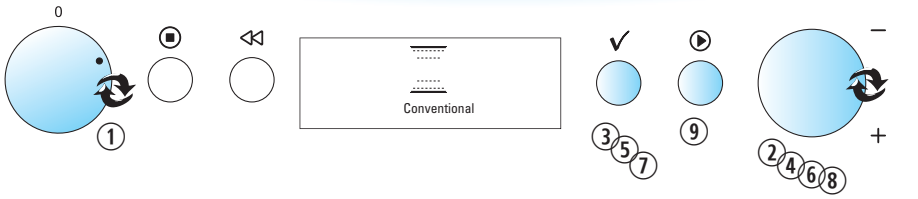


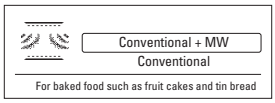
1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Statico".
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Girare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
4. **Premere di nuovo il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto Start.**



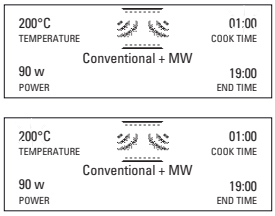
Utilizzare questa funzione esattamente come si fa con il forno tradizionale per cuocere biscotti, dolci, panini e meringhe.
Nota: Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.
Quando si cuociono alimenti in piatti, collocare i piatti sulla griglia.
Usare la teglia da forno per panini e pizze.

STATICO + MICROONDE





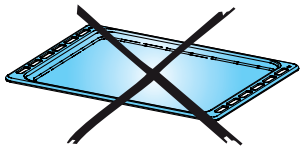
1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Statico".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione "Statico + Microonde".
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza del microonde.
9. **Premere il tasto Start.**



Utilizzare questa funzione per cuocere torte alla frutta, pane in cassetta e alimenti precotti surgelati.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

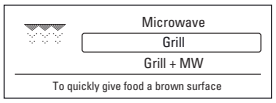
STATICO + MICROONDE			
Uso consigliato	Temperatura	Potenza microonde	Livello ripiano
Gratin, pesce.	**Attenersi a quanto indicato nella ricetta.**	**350 W**	**2**
Arrosti.		**160 W**	**1**
Pane.		**90 W**	**1**
Doratura durante la cottura.		**0 W**	



GRILL

Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia.

1. **Girare la manopola multifunzione** fino a visualizzare Grill.
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza del grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
5. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto Start.**



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.

***Prima di utilizzare qualsiasi utensile, assicurarsi** che sia resistente al calore sviluppato dal forno.*
***Non usare utensili di plastica** con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*

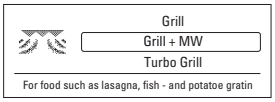
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

***Preriscaldare il grill** per 3 - 5 minuti al livello di potenza alto.*

GRILL		
Uso consigliato	Livello di potenza della griglia	Livello ripiano
Toast al formaggio, hamburger, carne.	**Alta**	**3**
Salsicce, spiedini alla griglia.	**Media**	**3**
Doratura leggera degli alimenti.	**Alta**	

GRILL+MICROONDE

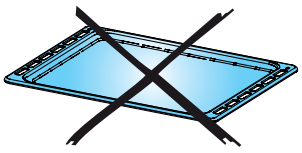
1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Grill".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** sulla posizione "Grill + Microonde".
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill.
7. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
8. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **PREMERE IL TASTO START.**



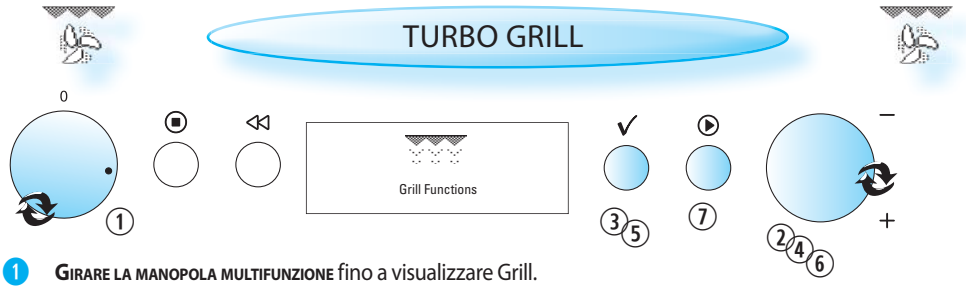
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere lasagne, pesce e patate gratin.
IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso della funzione "Grill + Microonde" è limitato al livello impostato in fabbrica.
DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia o sulla leccarda in vetro.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

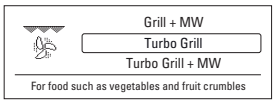
GRILL+MICROONDE			
USO CONSIGLIATO	LIVELLO DI POTENZA DELLA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE	LIVELLO
PIETANZE GRATINATE.	**MEDIA**	**500 - 650 W**	**2**
POLLO A PEZZI, VERDURE.	**MEDIA**	**160 - 350 W**	**2**
TRANCI DI PESCE.	**ALTA**	**90 W**	**3**
DORATURA DURANTE LA COTTURA.	**ALTA**	**0 W**	



TURBO GRILL



1. **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill.
2. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Turbo Grill.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
6. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
7. **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere bocconcini di pollo, verdura e frutta gratinate.

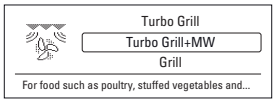
DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia.
PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE, ASSICURARSI *che sia resistente al calore sviluppato dal forno.*
NON USARE UTENSILI DI PLASTICA *con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*

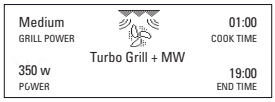
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

TURBO GRILL		
USO CONSIGLIATO	LIVELLO DI POTENZA DELLA GRIGLIA	LIVELLO RIPIANO
FILETTI DI POLLO.	**ALTA**	**2**
POMODORI GRATINATI.	**MEDIA**	**2**
FRUTTA GRATINATA.	**BASSA**	**1**
DORATURA DURANTE LA COTTURA.	**BASSA**	

TURBO GRILL+ MICROONDE

1. **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill.
2. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Turbo Grill + MW.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
6. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza Turbo Grill.
7. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
8. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **PREMERE IL TASTO START.**



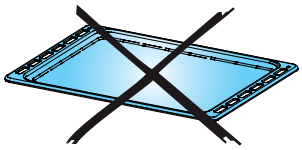


UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere alimenti come verdure ripiene e bocconcini di pollo.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

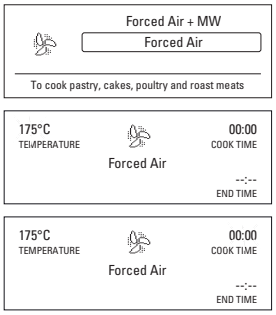
IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza del microonde durante l'uso della funzione "Turbo Grill + Microonde" è limitato al livello impostato in fabbrica.
DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia.

TURBO GRILL+ MICROONDE			
USO CONSIGLIATO	LIVELLO DI POTENZA DELLA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE	LIVELLO RIPIANO
MEZZO POLLO.	**MEDIA**	**350 - 550 W**	**3**
VERDURE RIPIENE.	**MEDIA**	**500 - 650 W**	**2**
COSCE DI POLLO.	**ALTA**	**350 - 500 W**	**2**
MELE AL FORNO.	**MEDIA**	**160 - 350 W**	**3**
PESCE AL FORNO.	**ALTA**	**160 - 350 W**	**2**



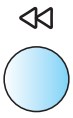
TERMOVENTILATO

1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché a raggiungere la posizione Termoventilato.
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Girare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
4. **Premere di nuovo il tasto OK** per confermare la selezione.
5. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto Start.**



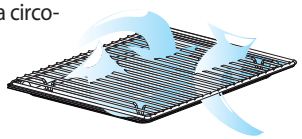
Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

Una volta avviato il processo di riscaldamento il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

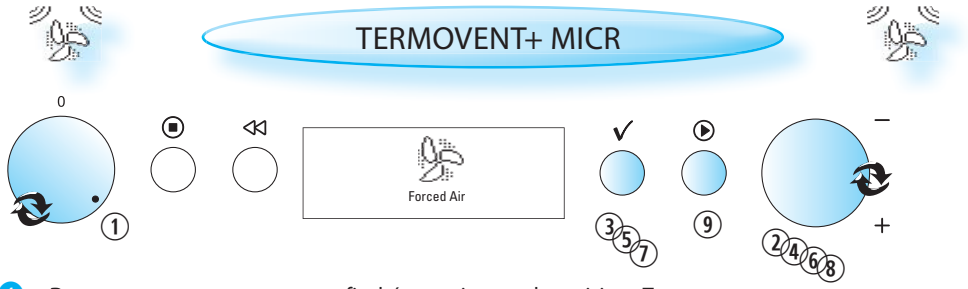


TERMOVENTILATO

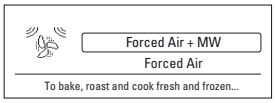
Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Utilizzare il piatto da forno per la cottura di piccoli pezzi, come biscotti o panini.



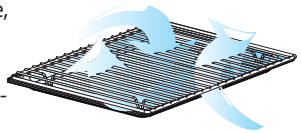
ALIMENTO	ACCESSORI	TEMP. FORNO °C	TEMPO DI COTTURA
Roast beef, medio (1,3 - 1,5 Kg)	**Piatto** su griglia	**170 - 180 °C**	**40 - 60 min**
Arrosto di maiale (1,3 - 1,5 kg)	**Piatto** su griglia	**160 - 170 °C**	**70 - 80 min**
Pollo intero (1,0 - 1,2 kg)	**Piatto** su griglia	**210 - 220 °C**	**50 - 60 min**
Pan di Spagna (pesante)	**Tortiera** su griglia	**160 - 170 °C**	**50 - 60 min**
Pan di Spagna (leggero)	**Tortiera** su griglia	**170 - 180 °C**	**30 - 40 min**
Biscotti	**Teglia da forno**	**170 - 180 °C,** **forno preriscaldato**	**10 - 12 min**
Pagnotta	**Teglia** su griglia	**180 - 200 °C,** **forno preriscaldato**	**30 - 35 min**
Panini	**Teglia da forno**	**210 - 220 °C,** **forno preriscaldato**	**10 - 12 min**
Meringhe	**Teglia da forno**	**100 - 120 °C,** **forno preriscaldato**	**40 - 50 min**



1. **Ruotare la manopola multifunzione** finché a raggiungere la posizione Termoventilato.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** finché viene visualizzata la funzione Ventilato + Micr.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **Premere il tasto Start.**

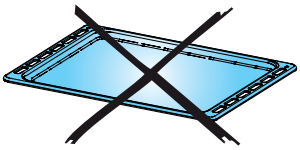


Utilizzare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate in camicia, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.
Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Il livello di potenza delle microonde che è possibile utilizzare nella combinazione termoventilato + microonde è soggetto a un limite massimo prestabilito.



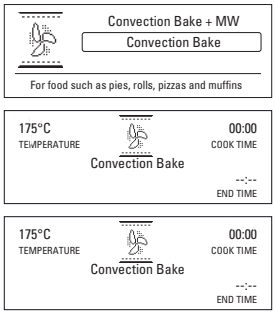
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

TERMOVENT+ MICR		
Uso consigliato	Potenza microonde	Livello ripiano
Pollame, gratin.	**350 W**	**3**
Pesce al forno.	**160 - 350 W**	**2**
Arrosti.	**160 W**	**2**
Pane, torte.	**90 W**	**1**
Doratura durante la cottura.	**0 W**	



VENTILATO

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Ventilato".
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Girare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
4. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
5. **Girare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto Start.**



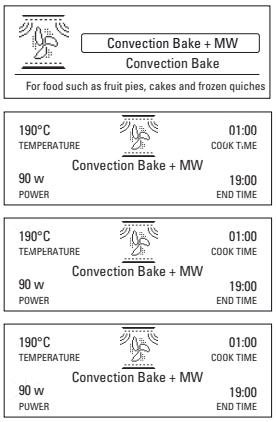
Utilizzare questa funzione per cuocere torte salate, panini, pizze e muffin.
Nota: Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.
Quando si cuociono alimenti in piatti, collocare i piatti sulla griglia.
Usare la teglia da forno per panini e pizze.

SCELTA DEL RIPIANO DI COTTURA

VENTILATO		
Uso consigliato	Temperatura	Livello ripiano
Torta.	**Attenersi a quanto indicato nella ricetta.**	**1**
Pizza, muffin.		**2**

VENTILATO + MICROONDE

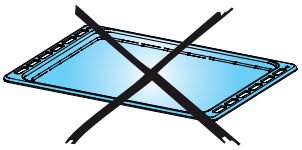
1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Ventilato".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** sulla posizione "Ventilato + Microonde".
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
7. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
8. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del microonde.
9. **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere crostate di frutta, torte e quiche surgelate.

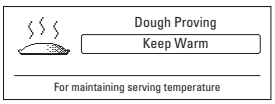
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA E DEL RIPIANO DI COTTURA

VENTILATO + MICROONDE			
USO CONSIGLIATO	TEMPERATURA	POTENZA MICROONDE	LIVELLO RIPIANO
TORTA DI MELE	**ATTENERSI A QUANTO INDICATO NELLA RICETTA.**	**350 W**	**1**
QUICHE SURGELATA		**160 W**	**2**
DOLCI		**90 W**	**1**
DORATURA DURANTE LA COTTURA		**0 W**	



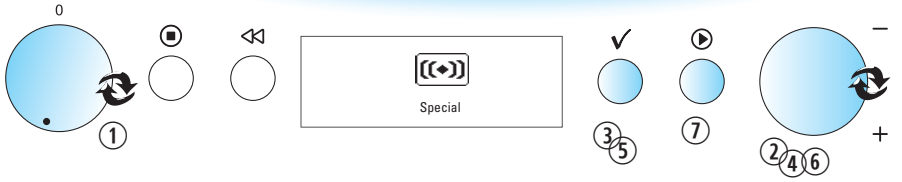
SPECIALE - TENERE IN CALDO (KEEP WARM)

1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Special".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Keep Warm" (Tenere in caldo).
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

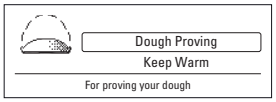


USARE QUESTA FUNZIONE per mantenere gli alimenti alla temperatura a cui devono essere serviti (60 °C) per il tempo desiderato.
NOTA: Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

SPECIALE - LIEVITAZIONE PASTA (DOUGH PROVING)

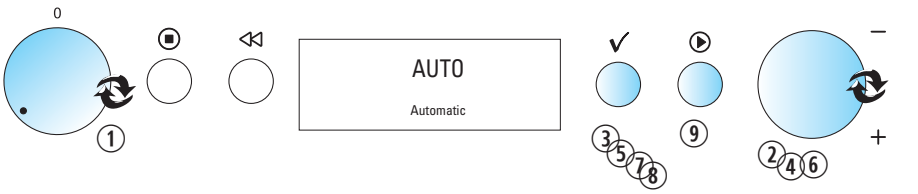


1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Special".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Dough Proving" (Lievitazione pasta).
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
7. **PREMERE IL TASTO START.**

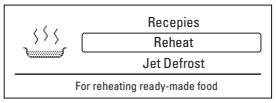


USARE QUESTA FUNZIONE per far lievitare impasti. La temperatura del forno viene mantenuta a 35 °C.
NOTA: Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

RISCALDAMENTO AUTOMATICO

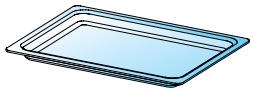


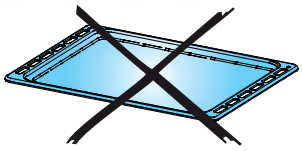
1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Automatico".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** sulla posizione "Riscaldamento automatico".
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimento.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
7. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
8. **PREMERE IL TASTO START.** (Viene indicato l'accessorio consigliato).
9. **PREMERE DI NUOVO IL TASTO** Start.

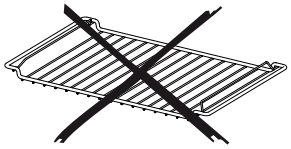


UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.
DISPORRE GLI ALIMENTI su un piatto da portata resistente al calore e adatto per forni a microonde.
CONTROLLATE che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.
ALCUNI TIPI DI ALIMENTI devono essere mescolati durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e il programma richiederà di eseguire l'azione necessaria.

USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO quando si usa questa funzione.





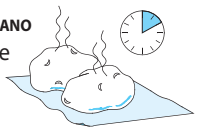


RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Quando si conserva un piatto in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.



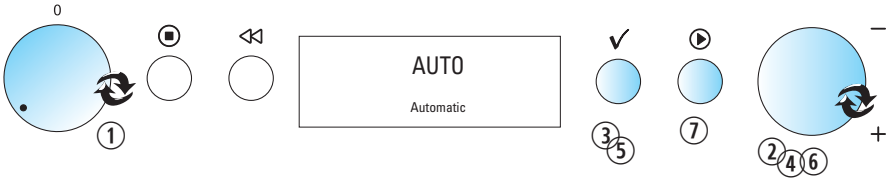
Utilizzare sempre il coperchio in dotazione durante l'uso di questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano minestre fredde.

Se l'alimento si trova in una confezione chiusa, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per consentire la fuoriuscita della pressione durante il riscaldamento.

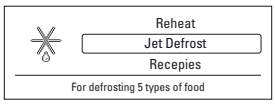
Forare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

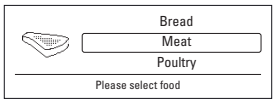
PESI CONSIGLIATI		
	PIATTO GIÀ PRONTO prelevato dal frigorifero (250 g - 500 g)	**Preparare il cibo seguendo le raccomandazioni date sopra.** **Cuocere a recipiente coperto.**
	PIATTO GIÀ PRONTO surgelato (250 g - 500 g)	**Seguire le istruzioni sulla confezione, ad esempio ventilazione, perforazione, e così via.**
	ZUPPA, prelevata dal frigorifero (1 - 4 porzioni)	**Riscaldare scoperto in tazze separate o in una tazza grande.**
	BEVANDE (1 - 4 porzioni)	**Riscaldare scoperto e mettere un cucchiaio in metallo nella tazza.**
Per i cibi non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"		

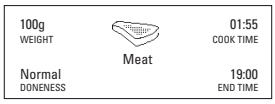
JET DEFROST



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Auto".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** sulla posizione "Jet Defrost" (Scongelamento rapido).
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare il tipo di alimento da scongelare.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Ruotate la manopola di regolazione** per impostare il peso degli alimenti.
7. **Premere il tasto Start.**





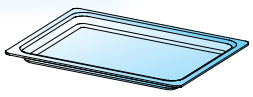


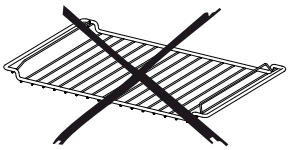
Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.
Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3,0 kg.
Collocare sempre gli alimenti sulla leccarda o sul ripiano al livello 1.
A metà del processo di scongelamento, il forno si arresta e viene visualizzato il messaggio TURN FOOD (girare l'alimento).

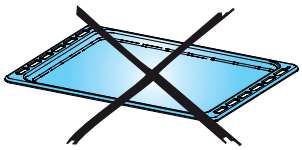
- Aprire lo sportello.
- Girare l'alimento.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Alla fine del processo di scongelamento, il forno passa automaticamente alla modalità di scongelamento manuale e attende che si imposti un altro periodo di scongelamento. Qualora non si richieda un ulteriore processo di scongelamento, premere il tasto Stop, aprire lo sportello e togliere il cibo scongelato.

Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa questa funzione.







JET DEFROST

PESO:

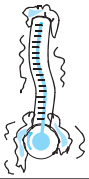
PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

ALIMENTI SURGELATI:

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 **CARNE** (100g – 2,0Kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. **GIRARE** quando viene richiesto.
	2 **POLLAME** (100g - 3 Kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. **GIRARE** quando viene richiesto.
	3 **PESCE** (100g - 2Kg)	Intero, a tranci o a filetti. **GIRARE** quando viene richiesto.
	4 **VERDURE** (100g - 2Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. **GIRARE** quando viene richiesto.
	5 **PANE** (100g - 2Kg)	Pagnotte, focaccine o panini. **GIRARE** quando viene richiesto.
PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.		

SCONGELAMENTO MANUALE

PER SCONGELARE GLI ALIMENTI MANUALMENTE, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e selezionare la potenza di 160 W.

CONTROLLARE REGOLARMENTE L'ALIMENTO. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

SCONGELAMENTO MANUALE

GLI ALIMENTI CONGELATI IN CONFEZIONI DI PLASTICA O cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

LA FORMA DELLA CONFEZIONE influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

SEPARARE GLI ALIMENTI quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a riscaldarsi (es. le cosce o le ali di un pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.

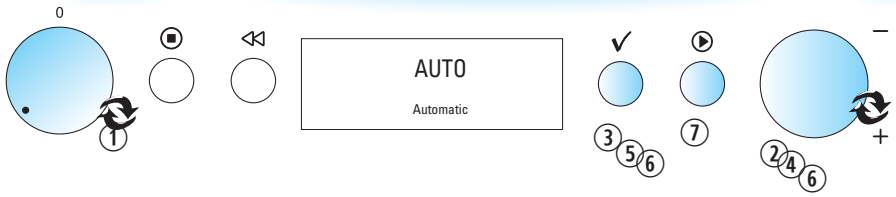
GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ del tempo di scongelamento.

GLI ALIMENTI LESSATI, GLI STUFATI E I RAGÙ DI CARNE SI SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.

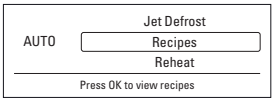
PER UN RISULTATO OTTIMALE, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

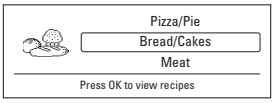
È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO DI ALCUNI MINUTI DOPO LO SCONGELAMENTO, ONDE GARANTIRE UNA DISTRIBUZIONE uniforme della temperatura interna.

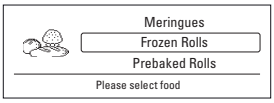
RICETTE



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Auto".
2. **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** sulla posizione "Ricette".
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
4. **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare una delle ricette.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
6. **UTILIZZARE IL TASTO OK / LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per spostarsi tra le impostazioni e selezionarle.
7. **PREMERE IL TASTO START.**







UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per accedere rapidamente alla ricetta preferita.

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PATATE	PATATE A PEZZI	1 - 1,5 KG	VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO IN VETRO	COSPARGERE DI SALE, spezie e un po' di olio. Mescolare quando viene chiesto di farlo.
	GRATIN DI PATATE	4 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE	SBUCCIARE 1 KG DI PATATE e tagliarle a fette; metterne la metà in una teglia. Cospargere con 200 ml di formaggio grattugiato, sale, pepe, aglio schiacciato e timo. Aggiungere l'altra metà delle patate e condirle. Preparare un composto di latte e panna, in tutto 250 - 300 ml, e versarlo sulle patate. Cospargere il tutto con 200 ml di formaggio grattugiato.
	PATATE LESSATE	500 G - 1 KG	RECIPIENTE PER MICROONDE CON COPERCHIO	AGGIUNGERE ½ - 1 DL DI ACQUA. Mescolare quando viene chiesto di farlo.
	PATATE IN CAMICIA	4 - 8 PEZZI	VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO IN VETRO	**UTILIZZARE PATATE GRANDI,** da 350 g circa ciascuna. Girarle quando viene chiesto di farlo.
	PATATINE FRITTE, SURGELATE	500 G - 1 KG		**COSPARGERE DI SALE,** mescolare quando viene chiesto di farlo.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
CARNE	Roast beef	1 - 1,5 kg	Contenitore idoneo per forno e microonde	Cospargere di sale e spezie e spennellare con olio.
	Arrosto di maiale			
	Cosciotto di agnello	1,5 kg - 2 kg		
	Arrosto di vitello	1 - 1,5 kg		Intorno alla carne, mettere 250 g di funghi e 250 g di scalogno tritato. Girare l'arrosto e mescolare le verdure quando il forno lo richiede.
	Würstel	4 - 12 pezzi	Utilizzare la griglia con sotto la leccarda in vetro	Scegliere würstel da 100 g circa ciascuno. Prima di grigliarli, fare delle piccole incisioni. Girare quando viene richiesto.
	Shephard's pie	4 porzioni	Contenitore idoneo per forno e microonde	Soffriggere leggermente 1 cucchiaio e mezzo di burro, 1 cipolla tritata e 2 carote tagliate a cubetti. Aggiungere 1 cucchiaio di farina e 300 ml di brodo di carne, e cuocere fino a che si addensa. Aggiungere 1 cucchiaio di passata di pomodoro e un goccio di salsa Worcestershire. Mescolando, aggiungere 450 g di carne tritata di manzo o agnello già cotta e condire con sale e pepe. Guarnire lo stufato con 4 porzioni di puré di patate.
	Polpettone			Preparare un composto con 4 cucchiai di pangrattato, 150 ml di latte o acqua e 1 cucchiaio di farina di granoturco. Lasciar macerare per 10 minuti. Aggiungere 400 g di carne macinata, 1½ cucchiaino di sale, 1 uovo, 1-2 ml di pepe e una cipolla tagliata sottile, e amalgamare il tutto. Dargli la forma del polpettone.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
POLLO	Pollo arrosto	1 - 1,5 kg	Contenitore idoneo per forno e microonde	Cospargere di sale e spezie e spennellare con olio.
	Cosce di pollo	800 g - 1,2 kg	Utilizzare la griglia con sotto la leccarda in vetro	
	Filetti di pollo, alla griglia			
	Filetti di pollo, lessati	500 g - 1 kg	Recipiente per microonde con coperchio	Cospargere con sale e spezie e aggiungere un po' di liquido (succo di limone o brodo).

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PESCE	PESCE INTERO AL FORNO	800 G - 11/2 KG	VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO IN VETRO	INCIDERE LA PELLE e cospargere con sale e spezie. Spennellare il pesce con burro fuso e da ultimo cospargervi sopra del pangrattato.
	PESCE INTERO LESSATO	800 G - 11/2 KG	LECCARDA IN VETRO e pellicola adatta per microonde	INCIDERE LA PELLE e cospargere con sale e pepe. Aggiungere nella pirofila un po' di succo di limone o di brodo (½ - 1 dl).
	FILETTI DI PESCE, LESSATI	400 G - 1 KG	RECIPIENTE PER MICROONDE CON COPERCHIO	COSPARGERE CON SALE, spezie e ½ dl di liquido.
	GRATIN SURGELATI	600 G - 1,2 KG	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE	SE SONO CONFEZIONATE, trasferire le verdure in un contenitore idoneo.
	TRANCI DI PESCE, ALLA GRIGLIA	4 - 8 PEZZI	UTILIZZARE LA GRIGLIA CON SOTTO LA LECCARDA IN VETRO	DA 150 G CIRCA CIASCUNO, possono essere lasciati marinare un po' in olio e spezie prima della cottura. Girarle quando viene chiesto di farlo.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
VERDURE	VERDURE A RADICE, LESSATE	200-800 G	RECIPIENTE PER MICROONDE CON COPERCHIO	TAGLIARLE IN TOCCHI DI GRANDEZZA UGUALE, aggiungere 2 - 4 cucchiai di acqua.
	VERDURE, LESSATE			
	VERDURE, SURGELATE			AGGIUNGERE 2-4 cucchiai di acqua
	POMODORI GRATINATI	4 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE	IN UNA PIROFILA IMBURRATA fare uno strato con 4 pomodori tagliati a fette (700 g) e 1 zucchina (250 g) tagliata a fette sottili. Condire con sale, pepe e odori e cospargere con 250-300 ml di formaggio grattugiato più qualche fiocco di burro.
	PEPERONI RIPIENI		VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO IN VETRO	**TAGLIARE A METÀ** 4 peperoni e rimuovere i semi e le parti bianche. Preparare un composto con 400 g di macinato di manzo, ½ cipolla tritata, 1 uovo, 2 cucchiai di pangrattato, 4 cucchiai di latte o acqua. Condire con sale, pepe, curry in polvere e timo. Riempire i peperoni con il composto così preparato e metterli sulla leccarda in vetro. Cospargere di pangrattato e un po' di burro. Versare 2-3 cucchiai di succo di pomodoro o acqua sulla leccarda in vetro.
	GRATIN DI VERDURE, SURGELATE	600 G - 1,2 KG	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE	SE SONO CONFEZIONATE, trasferire le verdure in un contenitore idoneo.
	GRATIN DI VERDURE	4 PORZIONI		METTERE 500 - 600 G DI VERDURE GIÀ COTTE in una pirofila imburrata. Coprirle con 200-250 ml di besciamella e cospargerle con formaggio grattugiato mischiato con del pangrattato.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
LASAGNE	LASAGNE FATTE IN CASA	4 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE	**PREPARARE UN RAGÙ** con 400-500 g di macinato di manzo, 1 cipolla tritata, 2 cucchiai di olio, aglio, 500 g di passata di pomodoro e 1½ dado di carne + 100 ml di acqua. Condire con sale, pepe e odori. **PREPARARE UNA BESCIAMELLA** con 50 g di burro, 40 g di farina (3/4 dl), 600 ml di latte. Condire con sale, pepe e noce moscata. IN UNA PIROFILA IMBURRATA fare degli strati alternati di ragù, besciamella, 300 g di lasagne e 100 g di mozzarella a pezzetti, da ultimo cospargere con 40 - 40 g di parmigiano.
	LASAGNE, CONGELATE	600 G - 1,2 KG		SE SONO CONFEZIONATE, trasferire le verdure in un contenitore idoneo.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".				

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PIZZA / FOCACCIA	PIZZA SOTTILE CASALINGA	1 PIATTO	TEGLIA DA FORNO	**PREPARARE LA PASTA** con 225 ml di acqua, 15 g di lievito fresco, 20 ml di olio d'oliva, 1½ cucchiaino di sale, ¾ cucchiaino di zucchero e 400 g circa di farina. Lasciar lievitare per 15-20 minuti. **STENDERLA** e metterla in una teglia da forno leggermente unta. Guarnirla con 250 g di pomodori pelati a pezzetti e 150 g di mozzarella tagliata a fettine, e condire con sale, pepe, origano e un po' di olio d'oliva. **LASCIAR LIEVITARE** per circa 1 ora.
	PIZZA ALTA CASALINGA			**SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER LA PIZZA SOTTILE,** ma variare la quantità degli ingredienti per la pasta come segue: 250 ml di acqua, 20 g di lievito, 25 ml di olio, 2 cucchiaini di sale e 1 cucchiaino di zucchero. Quantità di farina: circa 450 g.
	PIZZA DA FRIGO	250-800 G		
	PIZZA SURGELATA			
	QUICHE LORRAINE	4 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE	**PREPARARE L'IMPASTO** con 180 g /3 dl) di farina, 125 g di burro e 2-3 cucchiai di acqua. Stendere l'impasto in una pirofila e pre-cuocerlo. **RIEMPIRLO** con 150 g di bacon a cubetti e 150 g di prosciutto cotto a cubetti. Cospargervi sopra 100 g di formaggio. Preparare un composto con 100 ml di latte, 200 ml di panna e 3 uova e condirlo con sale, pepe e timo; versarlo sul ripieno.
	QUICHE SURGELATA	200 G - 1 KG	VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO IN VETRO	SE SONO CONFEZIONATE, trasferire le verdure in un contenitore idoneo.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
PANE	Pane a cassetta	1 - 3 pezzi	Contenitore idoneo per forno e microonde	Preparare l'impasto con 350 ml di acqua + 200 ml di latte, 30 g di lievito fresco, 20 g di sale, 10 g di zucchero, 70 g di burro e circa 1 kg di farina. Lasciarlo riposare per 10 minuti. Dividere l'impasto in 3 pezzi, formare dei pani, coprirli e lasciarli lievitare per 15 minuti. Formare le pagnotte e metterle su una teglia imburrata. Coprirle e lasciarle lievitare per 40-45 minuti.
	Focaccine	2 pezzi	Teglia da forno	Preparare un impasto con 240 g (4 dl) di farina, ½ cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di lievito in polvere, 50 g di burro e 150 ml di latte. Dividerlo in 2 pezzi e formare dei tortini rotondi del diametro di 15 cm. che verranno messi poi sulla teglia.
	Panini surgelati	1 piatto	Teglia da forno	
	Panini, precotti		Teglia da forno (utilizzare panini sotto vuoto)	

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

RICETTE

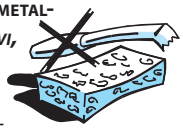
CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
DOLCI	TORTA DI MELE	6 - 8 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE
		PREPARARE LA PASTA con 225 g di farina, un pizzico di sale, 125 g di burro e 1-2 cucchiai di acqua. Formare un pane e metterlo a raffreddare per ½ ora. **SBUCCIARE E TAGLIARE A FETTE** 500 g di mele. Stendere ½ della pasta e foderare uno stampo per dolci del diametro di 20 cm. Riempirlo con le mele e cospargere con 75 g di zucchero e qualche chiodo di garofano. Stendere il resto della pasta e usarla per coprire le mele, chiudere lungo tutto il bordo e spennellare con uovo.		
	TORTA DI FRUTTA	6 - 8 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE
		PREPARARE la pasta con 150 g di burro, 150 g di zucchero, 2 tuorli, un pizzico di sale, scorza di limone grattugiata e 300 g di farina. Foderare uno stampo per dolci con ¾ della pasta e decorarla con 250 ml di marmellata. Stendere il resto della pasta e tagliarla a strisce, da mettere poi sopra la marmellata formando una griglia.	
	CRUMBLE ALLA FRUTTA	6 - 8 PORZIONI	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE
		AMALGAMARE TRA LORO 200 g di farina, 100 g di zucchero e 150 g di burro. **METTERE DELLE MELE** (1½ litro a fette + zucchero e cannella), del **rabarbaro** (1 kg + 75 ml di zucchero e 1 cucchiaio di farina di granoturco) o dei frutti di bosco surgelati (600 g + 75 ml di zucchero e 1 cucchiaio di farina di granoturco) su un piatto e versarvi sopra l'impasto.	
	CIAMBELLA	1 TORTA	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE
		UNIRE 200 G DI BURRO e 200 g di zucchero e sbatterli fino a formare un composto schiumoso. Aggiungere 4 uova, una alla volta. Mischiare 200 g di farina e 1½ cucchiaino di lievito in polvere con un pizzico di sale, e versarlo nel composto. Versare la pastella così ottenuta in uno stampo per dolci unto e impanato.	
	TORTA DI MELE OLANDESE	1 TORTA	CONTENITORE IDONEO PER FORNO E MICROONDE
		PREPARARE LA PASTA con 300 g di farina, un pizzico di sale, 150 g di zucchero, 175 g di burro e 1 uovo. Metterla a raffreddare per ½ ora. **SBUCCIARE E TAGLIARE A FETTE** 1 kg di mele e mischiarle con 75 g di zucchero, 100 g di uvetta sultanina, 50 g di mandorle tritate, 1 cucchiaio di preparato in polvere per crema pasticcera e 1 cucchiaino di cannella. **STENDERE** ¾ della pasta e foderare uno stampo per dolci imburrato, del diametro di 26 cm. Cospargere il fondo della pasta con 2 cucchiai di pangrattato e versare poi il ripieno alle mele. Stendere il resto della pasta e tagliarla a strisce. Disporre le strisce sopra la torta, a forma di griglia. Spennellare con tuorlo d'uovo allungato con un po' d'acqua.	
	MERINGHE	1 PIATTO	TEGLIA DA FORNO
		MONTARE A NEVE 2 ALBUMI sbattendoli fino a farli corposi. Sempre sbattendo con un frustino, aggiungere 80 g di zucchero e della vaniglia (1-2 gocce di essenza o 2 cucchiaini di zucchero vanigliato). Unire delicatamente 100 g di cocco essiccato. Disporre 18-20 pz della miscela così ottenuta su una teglia ricoperta con carta da forno.	
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".			

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, ***detergenti aggressivi,*** *panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello dei comandi o le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.*



Non spruzzare *il prodotto direttamente sul forno.*

A intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, pulire la base del forno.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

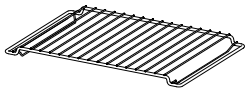
Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati facendovi bollire per alcuni minuti una tazza d'acqua con del succo di limone.

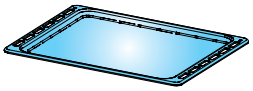
La griglia non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina.

È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI:

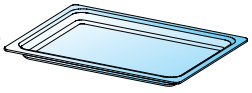
Griglia.



Teglia da forno



Vaschetta di gocciolamento in vetro



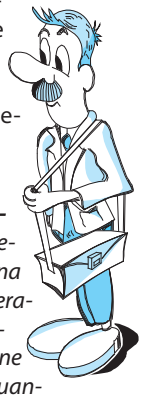
GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il servizio di assistenza:

- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello si chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.

Questi controlli permetteranno di evitare chiamate inutili al servizio di assistenza a carico dell'utente. Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di serie e il modello del forno (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati. *È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.* ***Non rimuovere nessun pannello di copertura.***

DATI PER VERIFICA PRESTAZIONI RISCALDAMENTO

Conforme alla norma IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min. e mezzo	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	25 - 28 min	Termoventilato 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Termoventilato 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Termoventilato 220 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13,3	500 g	10 min. e mezzo	Jet defrost	Vaschetta di gocciolamento in vetro

Conforme alla norma IEC 60350.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori	Funzione
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	No	Teglia da forno	Ventilato
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Sì	Teglia da forno	Statico
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	No	Griglia di cottura	Ventilato
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Sì	Griglia di cottura	Ventilato

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Il simbolo riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere conferito presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	**230 V/50 Hz**
Potenza nominale	**2800 W**
Fusibile	**16 A**
Potenza di uscita microonde	**850 W**
Grill	**1600 W**
Termoventilato	**1200 W**
Elemento riscaldante inferiore	**1000 W**
Dimensioni esterne (AxLxP)	**455 x 595 x 560**
Dimensioni interne (AxLxP)	**210 x 450 x 420**

5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 5 6 1

IT

© Whirlpool Sweden AB 2009. Tutti i diritti riservati Made in Sweden.

Whirlpool è un marchio registrato da Whirlpool, USA.